

第74回 日本学校農業クラブ全国大会(熊本大会)リハーサル大会 農業鑑定競技会 正答表 (食品)

No	項目	実施基準 小項目NO	問 題	展 示 品	正 解
1	共通	1	このうち雌雄異花の植物はどれですか。	A:ダイズの種子 B:トウモロコシの種子 C:イネの種子	B
2	共通	3	この肥料の主成分は次のうちどれですか。A:窒素 B:リン酸 C:カリウム	塩化カリウム	C
3	食品製造	5	このうちロースハムに使用される原料は次のうちどれですか。 A:バラ B:ヒレ C:ロース	ロースハム(写真)	C
4	食品製造	42	このうちレンネットを使用して製造する加工品はどれですか。	A:ナチュラルチーズ B:バター C:ヨーグルト(写真)	A
5	食品製造	40	この食品(飲料)の清澄化に使用するものは次のうちどれですか。 A:ペクチン分解酵素 B:L-アスコルビン酸 C:過酸化水素水	リンゴジュース(写真)	A
6	食品製造	37	この製造機器の一部と最も関係の深い食品は次のうちどれですか。 A:パン B:マカロニ C:ビスケット	ドウフック	A
7	食品製造	18	この鶏肉の生食などが原因となりうる細菌性食中毒の原因菌の種類は次のうちどれですか。A:ボツリヌス菌 B:カンピロバクター C:黄色ブドウ球菌	鶏肉(写真)	B
8	食品製造	27	このマーガリンなど油脂製品の酸化防止剤として適切なものは次のうちどれですか。 A:アルギン酸 B:ビタミンC C:トコフェロール	マーガリン(写真)	C
9	食品製造	40	この食品が加工前に含む毒素は次のうちどれですか。 A:テトロドトキシン B:ソラニン C:アミグダリン	梅干し(写真)	C
10	食品製造	40	この食品の製造において、ペクチン分解酵素を失活させるために行う行程は次のうちどれですか。 A:濃縮 B:ブランチング C:破碎	トマトケチャップ	B
11	食品製造	14	この温度帯で食品を貯蔵する方法は次のうちどれですか。 A:冷凍 B:氷温貯蔵 C:パーシャルフリージング	低温貯蔵に用いられる温度域の図(自作)	C
12	食品製造	42	この食品にグリセリン脂肪酸エステルを添加した際の使用目的は次のうちどれですか。 A:酸化防止 B:乳化 C:増粘	アイスクリーム(写真)	B
13	食品化学	50	このうち水分活性が最も高い食品はどれですか。	A:緑茶 B:ココア C:小麦粉	C
14	食品化学	51	このうちビュレット反応を示すものはどれですか。	A:ゼラチン B:寒天 C:ペクチン	A
15	食品化学	53	このうち麦芽糖を多く含むものはどれですか。	A:はちみつ B:水あめ C:牛乳(写真)	B
16	食品化学	54	このなすの漬け物を製造する際に鮮やかな青色を保つものは次のうちどれですか。 A:カルシウム B:ミョウバン C:ナトリウム	なすの漬け物(写真)	B
17	食品化学	62	この食品に多く含まれるビタミンを定量する実験法は次のうちどれですか。 A:インドフェノール滴定法 B:GDH法 C:ジアゾ法	レモン(写真)	A
18	食品化学	60	この試薬を用いる定量法は次のうちどれですか。 A:モール法 B:ホルモル滴定法 C:ベルTRAN法	硫酸銅(II)水和物(写真)	C
19	食品化学	72	このうち変色域がpH3.1~4.4のものはどれですか。	A:メチルレッド B:メチルオレンジ C:フェノールフタレイン	B
20	微生物利用	79	このうちかびの接種に用いる器具はどれですか。	A:白金耳 B:白金かぎ C:白金せん(写真)	B
21	微生物利用	80	このうち培地の殺菌に用いない機器はどれですか。	A:オートクレーブ B:乾熱滅菌器 C:コッホ蒸気釜(写真)	B
22	微生物利用	82	このうち好気性細菌の保存に最もふさわしい培地はどれですか。	A:斜面培地 B:高層培地 C:平板培地(写真)	A
23	微生物利用	86	この器具を用いて測定するものは次のうちどれですか。 A:生菌数 B:総菌数 C:菌体の大きさ	トーマ氏血球計数計(写真)	B
24	食品流通	97	このうち日本でトレーサビリティが義務づけられている食品はどれですか。	A:玄米 B:ほうれんそう C:みかん(写真)	A
25	食品流通	97	この番号から牛の個体情報として検索可能でないものは次のうちどれですか。 A:肉質等級 B:生年月日 C:種別	耳標(写真)	A
26	共通	7	この測定器具の名前を答えなさい。	乾湿球湿度計	乾湿球湿度計
27	共通	8	この野菜苗の器官の名前を答えなさい。	胚軸	胚軸
28	食品製造	15	この牛乳を殺菌する際に用いられる殺菌方法の名前を答えなさい。	LL牛乳	超高温滅菌法(UHT滅菌)
29	食品製造	44	この食品に含まれる酸味の主成分を化学式で答えなさい。	食酢	CH ₃ COOH
30	食品製造	23	この香辛料の香りの主成分の名前を答えなさい。	バニラビーンズ(写真)	バニリン
31	食品製造	43	この食品は製造行程で「乳化」を行っている。この作用を示す、卵黄中の物質の名前を答えなさい。	マヨネーズ(写真)	レシチン
32	食品化学	56	この食品に含まれる緑色色素の名前を答えなさい。	わかめ	クロロフィル
33	食品化学	59	この器具を用いる脂質の定量実験の名前を答えなさい。	円筒ろ紙(写真)	ソックスレー抽出法
34	食品化学	73	この器具を用いた実験方法を答えなさい。	ブフナーろと、吸引ろ過びん、アスピレーター	減圧ろ過法
35	微生物利用	82	この培地の炭素源として用いられる材料名を答えなさい。	ツァペックドックス培地	ショ糖
36	微生物利用	90	この酵母の糖類発酵試験で発生した気体の化学式を答えなさい。	アインホルン管	CO ₂
37	食品流通	99	この飲用乳に表示されるこのマークの名前を答えなさい。	飲用乳の公正マーク	飲用乳の公正マーク
38	食品流通	99	この健康補助食品の品目別規格基準に適合した食品につけられるこのマークの名前を答えなさい。	JHFAマーク	JHFAマーク
39	食品製造	40	この缶詰において製品糖度が17%のときこの製品の総糖分量は何gかを求めなさい。ただし、固形量270g、内容総量430gとする。(小数第1位まで求め、単位をつけなさい)	モモシラップ漬缶詰 430×0.17=73.1	73.1g
40	微生物利用	77	ある細菌20個を2時間培養した時の生菌数を求めなさい。ただし世代時間は15分とする。	20×2の8乗 =5120	5120個